

Array

Selection of Assiette dessert

アシェットデザートセレクション



展覧会スペシャルコース《あたらしい目-モネと21世紀のアート》から
ジヴェルニーの午後 バナナのグラス

An afternoon in Giverny, a glaze of bananas

From the Exhibition Special Course of The New Vision:
Monet and the Contemporary Gaze

モネの時代、バナナはまだ輸入が始まったばかりの「最先端で贅沢な果物」でした。モネのバナナのグラスのレシピを再現し、ジャポニズムやエキゾティシズムといった当時の憧れが広がります。

In Monet's time, bananas were a cutting-edge and luxurious fruit, as imports had only just begun. Recreating Monet's banana glaze recipe, the aspirations of the time, such as Japonism and Exoticism, approach "The New Vision".

¥2,500



《セーヌ河の日没、冬》のきらめき

Glow of Sunset on the Seine in Winter

夕日に照らされた凍てつくセーヌ河の情景をモチーフにしたデザート。湘南の柑橘の鮮烈な酸味との繊細な調和で。

This assiette dessert is inspired by the scene of the frozen Seine River illuminated by the setting sun, capturing a delicate harmony with the vibrant acidity of local citrus fruits.

¥2,200



モン・コヅカ・ブラン

Mont Kozuka Blanc

ポーラ美術館が建つ仙石原の小塚山。この地に思いを寄せて創作しました。

This dessert was created with thoughts of Kozukayama in Sengokuhara, where the Pola Museum of Art stands.

¥2,800

デザートは、追加料金600円でコーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティをお付けいたします。

Additional charge 600 yen for coffee or tea or Herb Tea for a dessert.

*表示価格はすべて税込みです。
*All prices include tax.

*一部メニューにの原因となる食材を使用しています。アレルギーをお持ちの方は係のものにお尋ねください。
*Some dishes may contain ingredients that can cause allergies. Please consult with our staff if you have any allergies.

*仕入状況により、一部内容が変更になる場合がございます。
*Please note that the menus are subject to change depending on the availability of ingredients.